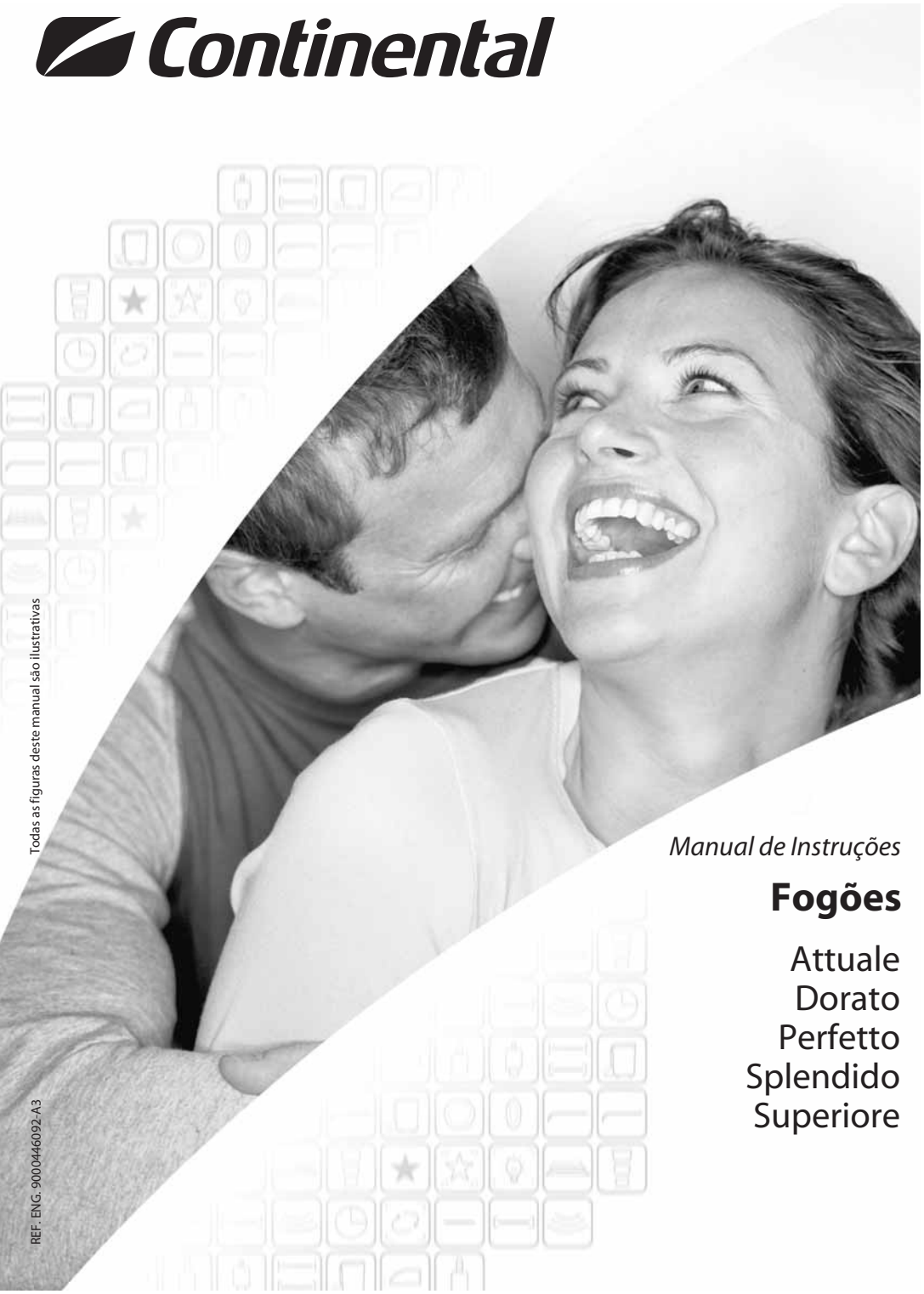
Continental



Todas as figuras deste manual são ilustrativas

Manual de Instruções

Fogões

Attuale
Dorato
Perfetto
Splendido
Superiore

REF. ENG. 9000446092-A3

Informações Úteis

Leia atentamente esse manual de instruções e desfrute todos os recursos do seu novo Continental.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

(0XX11) 2126-1953 (para grande São Paulo)
0800 702 0053 (demais localidades)

www.continental.com.br

Válvula de Segurança

Seu fogão possui um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem de gás, caso a chama do forno se apague ou não seja acesa da maneira correta. Para mais informações, vide página 13.

Meio Ambiente

A **BSH Continental** tem assumido um papel de destaque na preservação do meio ambiente, com inovações no processo de produção e desenvolvimento de produtos que racionalizam o uso dos nossos recursos naturais. Umas das práticas da BSH Continental para esta contribuição é o uso de materiais recicláveis e/ou reutilizáveis na embalagem de seus produtos.

Ao reciclar / reutilizar as embalagens de nossos produtos, geramos menos lixo, reduzindo assim o consumo de recursos naturais como o corte desnecessário de árvores.

Pedimos sua contribuição para descartar a embalagem do produto para a reciclagem / reutilização, evitando assim jogá-la no lixo comum.

A Natureza agradece!

Importante: **Ao ligar ou enviar um e-mail, favor fornecer as informações da Etiqueta de Identificação do Produto.**

Etiqueta de Identificação do Produto

Seu fogão possui um "código de identificação do produto". Ele permite identificarmos diversas informações do seu produto. Através desse código seu atendimento será ainda mais rápido caso você necessite do nosso **SERVIÇO de ATENDIMENTO ao CONSUMIDOR.**

Você encontra o "código de identificação do produto" na etiqueta colada na frente interna da porta do forno. **Esta etiqueta não deve ser removida (vide localização página 4 e 5).**

Recomendamos que você copie o código no espaço abaixo, pois ele facilitará um eventual contato com nosso SAC.

E-Nr: _____ / _____ FD: _____	_____

Além do código de identificação do produto é importante que você tenha em mãos os seguintes dados:

- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço e número de telefone completos.

Leia as Instruções com Atenção

Para melhor utilização e aproveitamento do produto siga as informações de instalação, utilização, limpeza, manutenção e segurança.

Etiqueta ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia

O fogão etiquetado através do Programa Brasileiro de Etiquetagem - INMETRO/CONPET deve ter sua etiqueta removida antes da sua utilização e a mesma colada na última-página deste manual (contra-capa).

Índice

Informações Úteis 2

Conheça seu Fogão 4

Tabela de Atributos 6

Instalação 7

Ligação do Gás 9

Acendimento 11

Duo Grill 15

Luz do Forno 16

Prateleiras 17

Limpeza e Manutenção 18

Precauções de Segurança 19

Cuidados no Uso 20

Problemas e Soluções 21

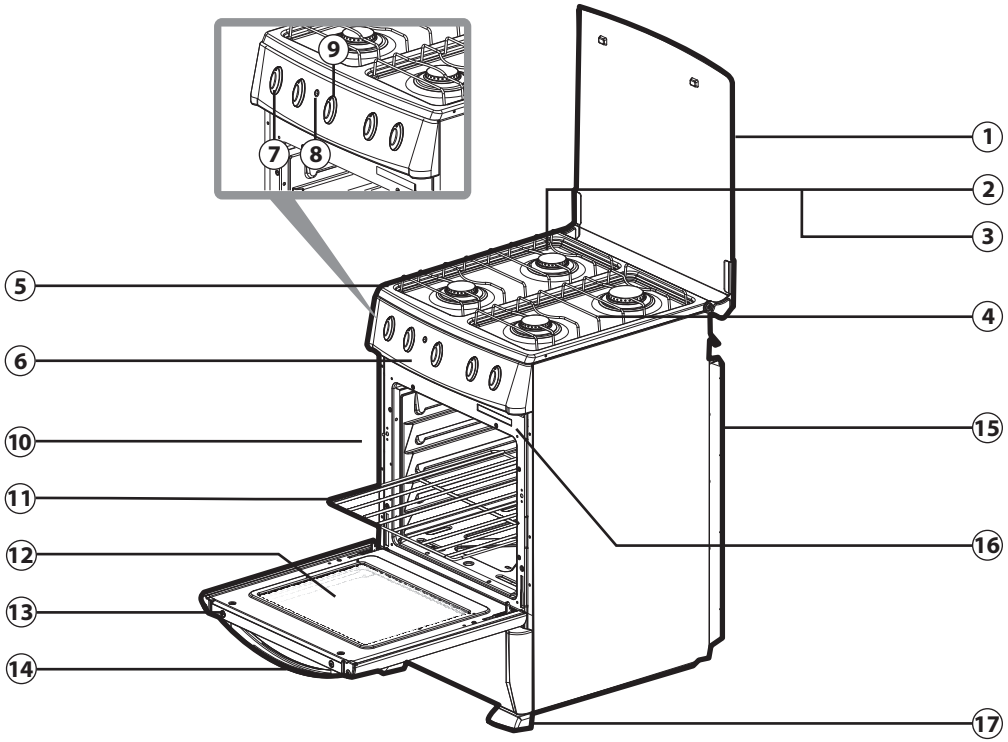
Especificações Técnicas 22

Certificado de Garantia 23

Conheça seu Fogão

Attuale, Perfetto, Superiore e Dorato

1 - tampa de vidro temperado
2 - queimadores de alumínio
3 - espalhadores esmaltados
4 - grades duplas
5 - mesa sobreposta
6 - painel
7 - botões elípticos removíveis
8 - botão de acendimento da mesa ou luz do forno
9 - termocontrol + Duo Grill *
10 - sistema super autolimpante
11 - prateleira deslizante
12 - vidro duplo da porta do forno
13 - porta do forno
14 - puxador metálico da porta do forno
15 - blindagem traseira
16 - etiqueta de identificação do produto
17 - capa dos pés



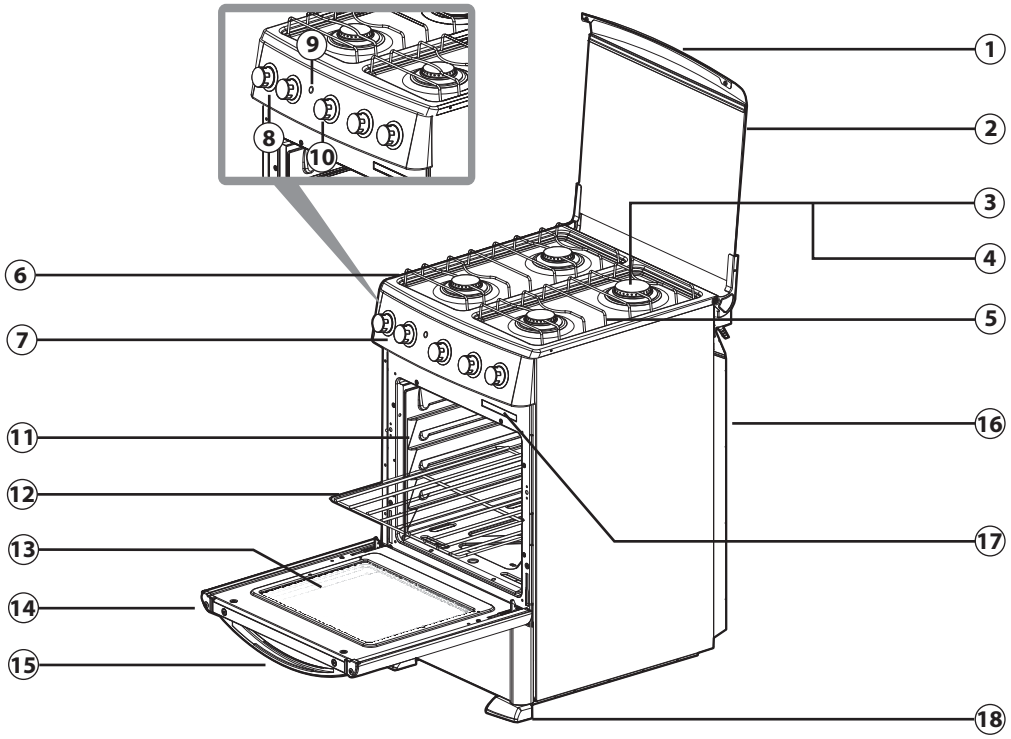
* Duo Grill presente apenas no modelo Dorato.

***i* NOTA**
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Conheça seu Fogão

Splendido

1. puxador da tampa de vidro
2. tampa de vidro temperado
3. queimadores de alumínio
4. espalhadores esmaltados
5. grades duplas
6. mesa sobreposta
7. painel Inox
8. botões cilíndricos
9. botão de acendimento total ou luz do forno
10. termocontrol
11. sistema super autolimpante
12. prateleira deslizante
13. vidro duplo da porta do forno
14. porta do forno
15. puxador metálico da porta do forno
16. blindagem traseira
17. etiqueta de identificação do produto
18. capa dos pés



***i* NOTA**

Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Tabela de Atributos

ATRIBUTOS	MODELOS				
	Attuale	Perfetto	Superiore	Splendido	Dorato
tampa de vidro com puxador				●	
tampa de vidro sem puxador	●	●	●		●
botões elípticos removíveis	●	●	●		●
botões cilíndricos				●	
queimadores econômicos	●	●	●	●	●
termocontrol	●	●	●	●	●
acendimento total		●	●	●	●
duo grill					●
luz do forno			●	●	●
forno sistema super autolimpante		●	●	●	●
prateleira deslizante	1	1		2	1
prateleira auto-deslizante			1		1
capa dos pés*		●	●	●	●

* = apenas para modelos com 6 queimadores
● = atributo presente
1 e 2 = quantidade

Instalação

Este manual oferece todas as informações necessárias para instalar seu fogão.
Caso tenha alguma dúvida, consulte a rede de Serviços Autorizados de Fábrica com profissionais altamente qualificados que poderão instalar seu fogão, entretanto as despesas decorrentes do serviço de instalação serão de responsabilidade do consumidor. Ligue para o Serviço Autorizado de Fábrica mais próximo de sua residência e solicite um orçamento.
A instalação feita por você não acarreta a perda de garantia do produto, desde que sejam observadas todas as instruções descritas neste manual.

Cuidados Iniciais

- Remover todos os calços de isopor montados entre a tampa e a mesa e no puxador da porta do forno.
- Antes de utilizar o produto **retire a película plástica** que protege os componentes de inox do seu fogão. Os resíduos de cola devem ser removidos com pano umidecido em água e sabão neutro **(não utilize esponja abrasiva)**.
- Os queimadores da mesa e do forno não devem ser utilizados antes de ser retirada a película protetora da mesa.
- Não instale seu fogão em local de passagem, em frente a portas e janelas, nem próximo a aparelhos de refrigeração, pisos inflamáveis e também entre dois móveis.
- Não remova a etiqueta com o "Código de identificação do produto". Anote o número de identificação do produto na página 2 deste manual.
- Atente para as instruções de todas as etiquetas de atenção e instrução, remová-as do seu fogão e retire os resíduos com pano umidecido em água e sabão neutro.
- Retire as fitas de amarração que fixam as prateleiras do forno antes da utilização.

> ⚠ ***ATENÇÃO!***
> **Transformação para gás de rua**
> Os fogões Continental são fabricados para uso de gás engarrafado tipo GLP (botijão).
> A transformação do produto para GÁS DE RUA (Gás natural) será gratuita nos produtos que ainda não tenham sido instalados e utilizados. Desde que o produto esteja dentro da garantia de 1 ano, comprovado através da Nota Fiscal de aquisição do produto. Entre em contato com o Serviço Autorizado de Fábrica mais próximo de sua residência (vide relação anexa) e solicite a transformação. Caso a transformação seja realizada por pessoas não autorizadas pela BSH Continental, não será mantida a garantia original dos produtos por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.

> ⚠ ***ATENÇÃO!***
> Os acessórios para instalação não estão incluídos

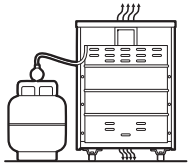
Ligação Elétrica

- A lâmpada do forno dos produtos deve ser de 40w. Antes de utilizar o produto, verifique se a tensão da lâmpada corresponde à tensão de sua residência, 127V ou 220V.
- O fio terra, posicionado na parte traseira do fogão, deve ser ligado seguindo a norma NBR 5410. Para ligá-lo consulte um eletricista. A não ligação do fio terra pode causar choques elétricos.
- Recomendamos que os cabos para ligação do produto na rede elétrica não sejam danificados e/ou violados, caso sejam, o custo decorrente da troca será de responsabilidade do Consumidor e necessariamente deverá ser executado pelo Serviço Autorizado de Fábrica.
- Não passe o cabo próximo às saídas de ar quente.

Instalação

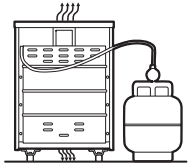
Os fogões Continental foram especialmente projetados para você obter o máximo de desempenho e economia de espaço em sua cozinha.
Para instalação, **siga rigorosamente as dimensões e especificações contidas neste manual**, conforme seu modelo de fogão. Com a correta instalação do produto, você garante segurança e um funcionamento perfeito.

Saída de ar quente

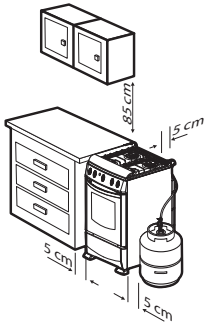


Instalação do botijão à esquerda

Saída de ar quente



Instalação do botijão à direita



- Deve ser utilizada mangueira plástica de PVC com a tarja amarela conforme ABNT - NBR 8613, lembrando que:

- A mangueira não tenha emendas.

- Não passe a mangueira próxima às saídas de ar quente.

- A mangueira esteja no prazo de validade.

- Utilize tubo flexível metálico se o botijão estiver localizado do lado oposto à entrada de gás.

- Nos casos onde o fogão estiver próximo a móveis e/ou paredes respeite as distâncias livres **(5 cm)**, conforme figura e utilize de preferência tubo flexível metálico para a ligação de gás.
- Coifas, prateleiras e armários devem estar no mínimo a **85 cm** da mesa no fogão.

> ⚠ ***ATENÇÃO!***
> - Mantenha o botijão de gás fora da cozinha em local abrigado e com ventilação.
> - Nunca instale seu fogão sobre uma base, sobre piso inclinado ou irregular.
> - Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira de gás instalados no seu produto.
> - Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante.

> ⚠ ***ATENÇÃO!***
> O produto não deverá ser instalado quando as condições de segurança acima informadas não estejam sendo observadas. O Serviço Autorizado de Fábrica apenas executará a instalação quando atendidos estes requisitos.

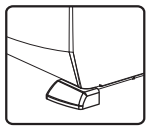
> ⚠ ***ATENÇÃO!***
> Os acessórios para instalação não estão incluídos.

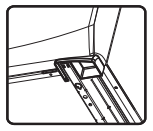
Capa dos Pés

- As capas dos pés localizam-se na parte inferior do seu produto.
- Caso seja necessário recolocá-las siga as instruções **(a)** e **(b).**

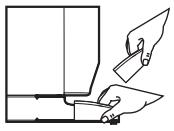
a) Posicione a capa na parte superior da travessa.
b) Pressione e deslize a capa até encaixá-la totalmente nos orifícios laterais da travessa.

a)





b)



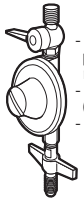
Ligação do Gás

Antes da instalação, verifique para qual tipo de gás seu produto foi fabricado .

Componentes para instalação

Gás GLP - Botijão

Instalação com tubo flexível 3/8



- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473
- pressão - 2,75 kPa (280mmca)
- rosca - 1/2"

- Tubo flexível metálico 3/8" com rosca de1/2" NBR 14177 (acompanha porca de pressão e borracha nitrílica de vedação)

anel de vedação

Conjunto Adaptador

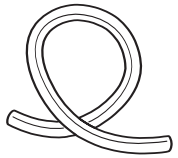
porca de pressão

adaptador

1 borracha nitrílica de vedação

Instalação com mangueira plástica NBR 8613

- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473
- pressão - 2,75 kPa (280mmca)
- saída para mangueira



Mangueira plástica NBR 8613

2 abraçadeiras

Gás de Rua

- Tubo flexível metálico 3/8" com rosca de1/2" NBR14177 (acompanha porca de pressão e borracha nitrílica de vedação)

anel de vedação

Conjunto Adaptador

porca de pressão

adaptador

1 borracha nitrílica de vedação

Importante:

Os componentes acima não acompanham os produtos, podendo ser adquiridos no Serviço Autorizado de Fábrica ou em qualquer loja especializada.

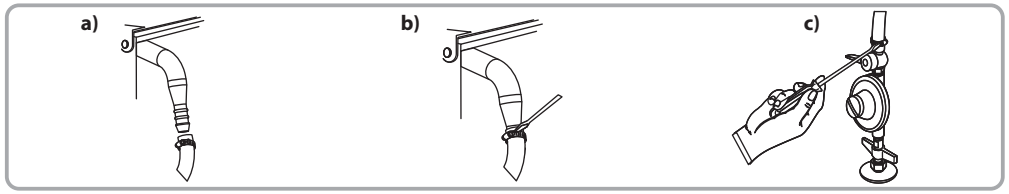
- Estes esquemas são genéricos, podendo ser alterados conforme as condições de instalação.

> ***⚠ ATENÇÃO!***
> - Para a ligação do gás de rua (Gás Natural) é obrigatório a utilização de tubo flexível metálico .
> - Na aquisição do tubo flexível metálico , mangueira plástica e do regulador de pressão, observe sempre a data de validade do componente.

Ligação do Gás

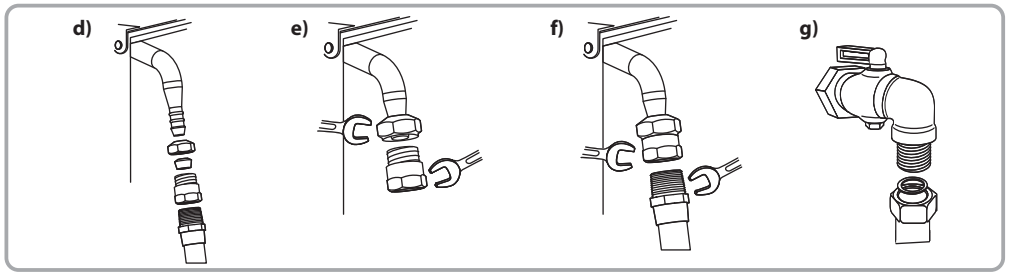
• GLP (Botijão) com mangueira plástica

a) Coloque a abraçadeira de metal em uma ponta da mangueira e encaixe a mangueira no bico do tubo de admissão.
b) Aperte o parafuso da abraçadeira, deixando o encaixe bem firme.
c) Coloque a abraçadeira metálica na outra ponta da mangueira. Encaixe no regulador de pressão e aperte o parafuso. Coloque o regulador de pressão de forma adequada no botijão.



• GLP (Botijão) com tubo flexível metálico

d) Coloque a porca de pressão e a borracha nitrílica (bucha) na ponta do tubo de admissão até o ponto de parada.
e) Utilizando ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de pressão, até que a conexão esteja bem firme.
f) Utilizando ferramentas adequadas, rosqueie a porca do tubo flexível ao adaptador, até que a conexão esteja bem firme.
g) Na outra extremidade do tubo flexível coloque o anel de vedação dentro da rosca interna e conecte ao registro do gás na parede ou no botijão.



Importante:

O tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não possa fazer contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta.
- Não passe através de qualquer área de estocagem.

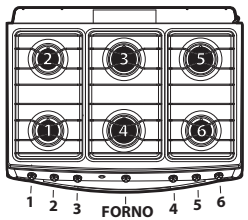
• Ligação do gás de rua (Gás Natural)

A transformação do produto para gás de rua deverá ser realizada pelo Serviço Autorizado de Fábrica, sob pena de perda da Garantia.

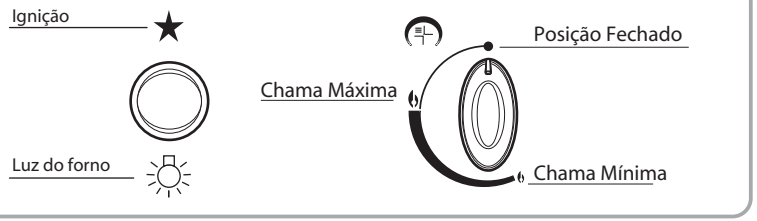
> ***⚠ ATENÇÃO!***
> - Verifique se não há vazamentos.
> Para tanto, mantenha o ambiente ventilado, abra o regulador de pressão e passe espuma de sabão em todas as conexões.
> - Caso haja formação de bolhas feche o registro do regulador de pressão de gás e chame o Serviço Autorizado de Fábrica.
> - Use somente reguladores aprovados pelos orgãos competentes e dentro dos prazos de validade.

Acendimento dos Queimadores

Sequência de acendimento



Indicadores



Acendimento Manual

- Localize no painel qual o botão que corresponde ao queimador (boca) que deseja acender.

a) Pressione o botão suavemente e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.

b1) Acenda o queimador utilizando fósforos ou faiscador manual.

c) Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

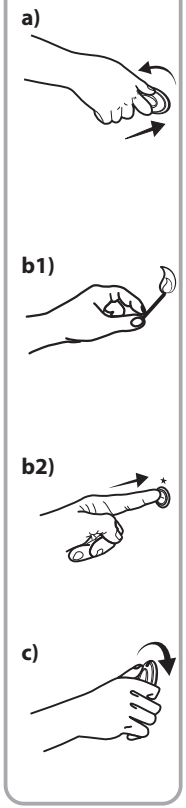
Acendimento Automático

- Localize no painel qual o botão que corresponde ao queimador (boca) que deseja acender.

a) Pressione o botão suavemente e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.

b2) Pressione a tecla de acendimento (★) e aguarde alguns segundos até a chama acender.

c) Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.



ATENÇÃO !

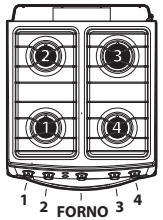
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Os queimadores (bocas) são dotados de Controle Gradual de Chama, assim regule-os na altura de chama desejada.
- Nunca acenda os queimadores com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.
- Caso os queimadores não acendam, reinicie o processo de acendimento.

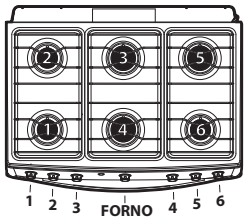
i NOTA

Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

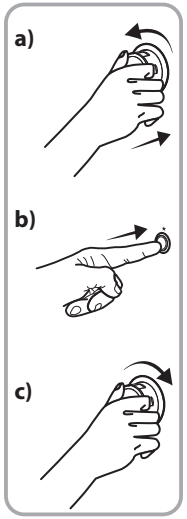
Acendimento dos Queimadores - Botões Cilíndricos

Sequência de acendimento





Indicadores



Acendimento Automático

- Localize no painel qual o botão que corresponde ao queimador (boca) que deseja acender.

a) Pressione o botão suavemente e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.

b) Pressione a tecla de acendimento (★) e aguarde alguns segundos até a chama acender.

c) Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

ATENÇÃO !

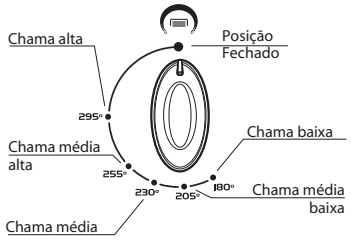
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Os queimadores (bocas) são dotados de Controle Gradual de Chama, assim regule-os na altura de chama desejada.
- Nunca acenda os queimadores com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.
- Caso os queimadores não acendam, reinicie o processo de acendimento.

i NOTA

Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

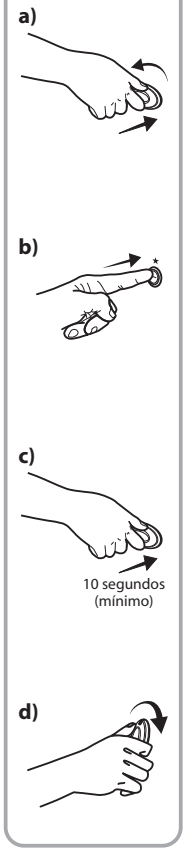
Acendimento do Forno

Através do botão do forno é possível selecionar uma das 5 alturas de chama para o forno, conforme o tipo de temperatura desejada para cada alimento.



Chama	Temperatura Aproximada (*)
Alta	295 °C
Média Alta	255 °C
Média	230 °C
Média Baixa	205 °C
Baixa	180 °C

(*) Valores obtidos nas condições de ensaio, conforme norma ABNT de fogões.



Válvula de Segurança no Forno

É um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do forno se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento do seu forno com válvula de segurança.

Acendimento Automático

- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Abra a porta do forno.

a) Gire o botão do forno no sentido anti-horário até a posição de chama alta (295ºC), PRESSIONANDO-O FORTEMENTE contra o painel (até o final do curso) para liberação de gás.

b) Mantenha-o pressionado por aproximadamente 3 segundos, em seguida, sem soltar o botão do forno, pressione o botão de ignição (★) até a chama acender.

c) Após a chama acesa, permaneça com o BOTÃO DO FORNO pressionado por aproximadamente 10 segundos. NÃO SOLTE O BOTÃO DO FORNO durante este tempo, caso contrário a chama se apagará.

- Após os 10 segundos, solte o botão do forno e certifique-se que a chama permaneceu acesa. Selecione a temperatura de seu assado e feche a porta do forno.

d) Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

⚠ ATENÇÃO!

- O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o forno não acender, parar a operação e esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do forno.
- Antes de fechar a porta do forno, certifique-se que a chama está acesa. Caso não esteja, reinicie o processo de acendimento.
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Feche a porta do forno e regule a altura da chama desejada.
- Nunca acenda o forno com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.

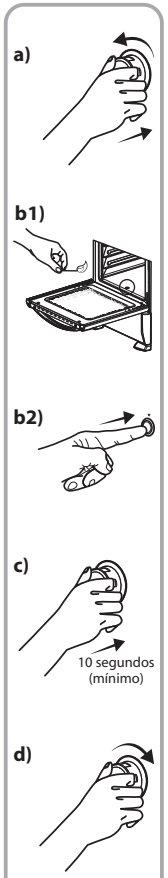
i NOTA

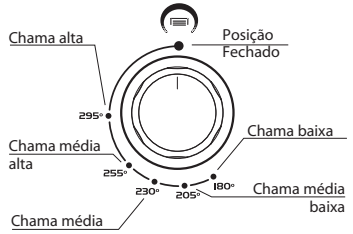
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Continental

Acendimento do Forno

Através do botão do forno é possível selecionar uma das 5 alturas de chama para o forno, conforme o tipo de temperatura desejada para cada alimento.





Chama	Temperatura Aproximada (*)
Alta	295 °C
Média Alta	255 °C
Média	230 °C
Média Baixa	205 °C
Baixa	180 °C

(*) Valores obtidos nas condições de ensaio, conforme norma ABNT de fogões.

Válvula de Segurança no Forno

É um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do forno se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento do seu forno com válvula de segurança.

Acendimento Manual e Automático

- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Abra a porta do forno.

a) Gire o botão do forno no sentido anti-horário até a posição de chama alta (295ºC), PRESSIONANDO-O FORTEMENTE contra o painel (até o final do curso) para liberação de gás.

b1) Mantenha-o pressionado por aproximadamente 3 segundos, em seguida, sem soltar o botão do forno, aproxime um fósforo ou faiscador manual do orifício do forno até a chama acender **(para Acendimento Manual).**

b2) Mantenha-o pressionado por aproximadamente 3 segundos, em seguida, sem soltar o botão do forno, pressione o botão de ignição (★) até a chama acender.

c) Após a chama acesa, permaneça com o BOTÃO DO FORNO pressionado por aproximadamente 10 segundos. NÃO SOLTE O BOTÃO DO FORNO durante este tempo, caso contrário a chama se apagará.

- Após os 10 segundos, solte o botão do forno e certifique-se que a chama permaneceu acesa. Selecione a temperatura de seu assado e feche a porta do forno.

d) Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

⚠ ATENÇÃO!

- O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o forno não acender, parar a operação e esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do forno.
- Antes de fechar a porta do forno, certifique-se que a chama está acesa. Caso não esteja, reinicie o processo de acendimento.
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Feche a porta do forno e regule a altura da chama desejada.
- Nunca acenda o forno com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.

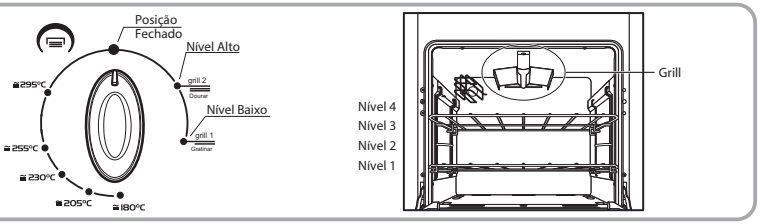
i NOTA

Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Grill

Duo Grill

O seu fogão possui um grill a gás com 2 níveis de temperatura (Duo Grill). Com ele você pode dourar e gratinar com mais facilidade.
O Duo Grill foi desenvolvido para dar o toque final aos alimentos, não sendo apropriado para assar e cozinhar.



Válvula de Segurança no Grill

É um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do grill se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento do seu grill com válvula de segurança.

Acendimento Automático

- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Abra a porta do forno.

a) Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido horário até a posição **grill 2 (nível alto).**

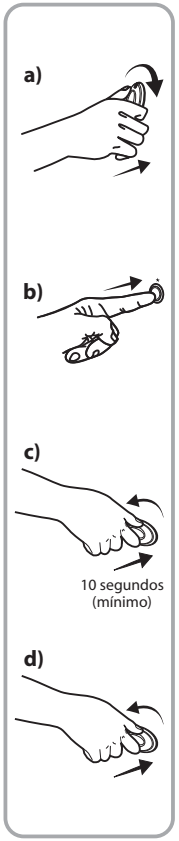
- **Continue pressionando o botão do forno.**

b) Simultaneamente pressione o botão de ignição (★) até a chama acender.

c) Após a chama acesa mantenha o botão do forno pressionado até o final do curso durante alguns segundos (mínimo 10 segundos) para ativar a válvula de segurança.

- Feche a porta do forno.

d) Para apagar a chama gire o botão no sentido anti-horário até a posição fechado.



Como obter o máximo do seu forno com Grill

- Posicione a prateleira no nível mais adequado à altura da assadeira e ao tipo de alimento.
- Antes de dourar ou gratinar acenda o grill por cerca de 10 minutos para o pré aquecimento.
- Centralize o alimento na prateleira, garantindo a uniformidade do dourado ou gratinado.
- Regule o grill no nível de chama desejado, 1 ou 2.
- Monte o conjunto de prateleiras mantendo sempre o espaço de duas alturas entre as prateleiras.
- A prateleira inferior só pode ser montada nos níveis 1 e 2.
- Nunca monte a prateleira inferior acima do nível 2.

⚠ ATENÇÃO!

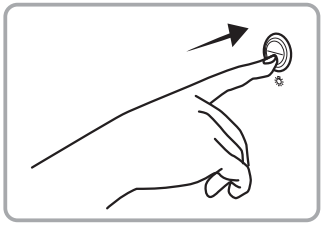
- O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 10 segundos. Se após 10 segundos o grill não acender, parar a operação e abrir a porta do forno e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do grill.
- Antes de fechar a porta do forno, certifique-se que a chama está acesa. Caso não esteja, reinicie o processo de acendimento.
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- O forno e o grill não podem ser utilizados simultaneamente.
- Nunca use o grill com a tampa de vidro abaixada e a porta do forno entreaberta.

i NOTA

Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Luz do Forno

Para acender a luz do forno, basta apertar a tecla de luz localizada no painel.

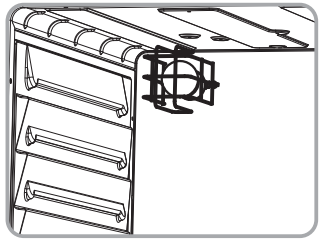


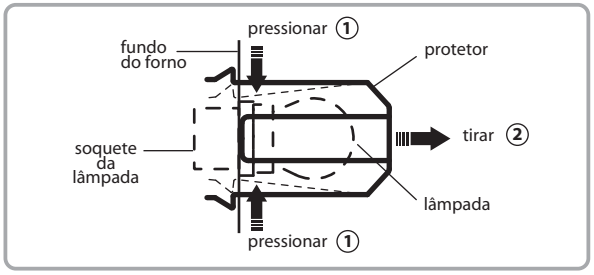
Troca da lâmpada do forno

⚠ ATENÇÃO!

Para trocar a lâmpada, sempre desligue o produto da tomada.

- O soquete da lâmpada está localizado na parte superior interna do seu fogão.
- Troque a lâmpada quando esta estiver totalmente fria.
- Retire o seu protetor, pressionando suas laterais com a mão e puxando para que seja solto.
- A lâmpada do produto deve ser de 40 W (própria para fogão).
- Verifique a tensão da sua residência (127V ou 220V) antes de colocar a lâmpada em seu fogão.





Obs.:
A lâmpada do forno não acompanha o produto, deve ser comprada separadamente.

i NOTA

Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Prateleiras

Attuale, Perfetto, Splendido

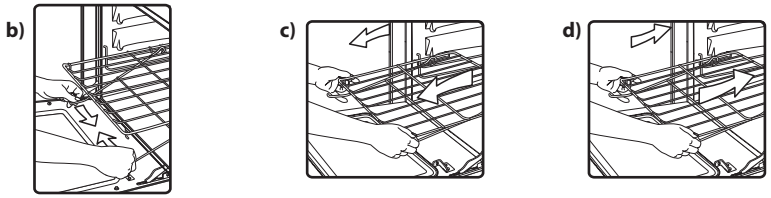
É uma prateleira que oferece extrema praticidade durante sua utilização, pois se desloca com muita facilidade.
É regulável, podendo ser utilizada em 4 alturas diferentes.

Para retirar:
a) Para remover a prateleira deslizante, puxe-a para fora.

Prateleiras

Superiore, Dorato

Para retirar a prateleira inferior (Auto Deslizante):
b) Desencaixe os braços dos mancais, pressionando levemente em direção ao centro.
c) Puxe todo o conjunto para fora do forno.
d) Para recolocá-la posicione a prateleira corretamente encaixada nos trilhos do suporte e empurre o conjunto para dentro.
- Após isso encaixe os braços nos mancais, lembrando que estas prateleiras só poderão ser montadas nos trilhos inferiores.



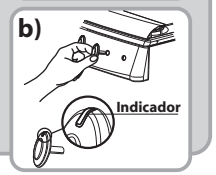
Para retirar o Suporte da prateleira:
Para a desmontagem do suporte, rotacione-o para o centro do forno e puxe-o.
Para recolocá-la, repita a operação na ordem inversa.

***i* NOTA**
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Limpeza e Manutenção

Para obter um melhor desempenho do seu fogão, recomendamos que durante a limpeza sejam tomados os seguintes cuidados:
- As partes de inox e alumínio de seu fogão devem ser limpas com pano ou esponja macia umedecidos em água e sabão neutro.
- Nunca use produtos abrasivos, pois causam riscos na mesa de inox.
- Nunca utilize a face abrasiva da esponja.
- Ao efetuar a limpeza do seu fogão tenha sempre atenção e cuidado, antes de abrir a tampa do fogão remova todos os pingos de água.
- A queda dos queimadores no chão, causará a deformação da aba, gerando sua montagem incorreta.
  Após a lavagem certifique que os orifícios do espalhador estejam desobstruídos.
  Não utilize objetos pontiagudos para limpar os orifícios do espalhador.
- Nunca deixe os espalhadores, queimadores e grades de "molho"durante a limpeza do produto; Não provoque choque térmico levando as peças ainda quentes em água fria. O esmalte das peças poderá ser danificado.
- Sempre limpe imediatamente os resíduos de água, café, mostarda, molho inglês e vinagre que porventura venham a cair sobre a pintura e mesa de seu fogão.
- Caso a faísca do acendimento elétrico falhe, limpe os eletrodos com uma escovinha e sabão neutro, enxugando-os em seguida.

⚠ ATENÇÃO!
Após a limpeza dos espalhadores e queimadores, verifique sempre se os mesmos estão bem encaixados.
a) Mantenha espalhadores e queimadores bem limpos para facilitar a passagem do gás. Ao lavá-los, utilize apenas uma escova para limpar os locais de difícil acesso. Após a lavagem, enxugue-os bem antes de utilizá-los.
b) Se o seu fogão possui botão elíptico removível, retire o botão puxando-o para fora, certifique que o queimador esteja desligado.
Nunca retire os botões com os queimadores acesos;
Limpe os botões com água morna e sabão neutro (de preferência).
Para recolocar os botões, eles devem estar secos e observe que o indicador da posição fechado, deverá estar voltado para cima.



Sistema Super Autolimpante

- O novo sistema **Super Autolimpante** é 5 vezes mais eficiente que o sistema autolimpante antigo, **aquele das pintinhas brancas**, as paredes laterais internas do forno, são revestidas com um esmalte especial que absorve os respingos de gordura. O uso frequente resulta na queima da gordura respingada, facilitando a limpeza.

Cuidados com o Sistema Super Autolimpante

- Alterne o preparo de alimentos gordurosos com alimentos sem gordura. Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes.
- A queima de gordura pode deixar resíduos em forma de pó. Para limpar:
  Retire o plugue da tomada, remova a gordura e / ou resíduos com pano, ou esponja macia umedecidos em água e enxugue com pano seco e macio.
- Não use produtos abrasivos como limpadores de forno, saponáceos, esponjas de aço etc. Eles danificam o esmalte do **Super Autolimpante**.
- Evite danos futuros ao esmalte **Super Autolimpante** limpando imediatamente os resíduos de açucar, leite, cremes, ácidos e tomate que respinguem nas paredes do forno.
- Se o forno não for usado com frequência, pode ocorrer excesso de gordura, prejudicial ao bom funcionamento do sistema **Super Autolimpante**. Caso isso ocorra, efetuar a limpeza com o forno morno, removendo o excesso de gordura com pano ou esponja macia.

⚠ ATENÇÃO!
Sempre desconecte o produto da tomada antes de realizar a limpeza e manutenção.

***i* NOTA**
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

Precauções de Segurança

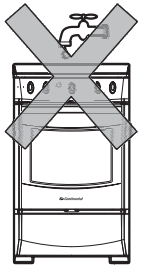
NUNCA

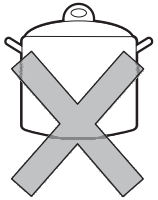
- Nunca utilize extensões ou benjamins na tomada elétrica.
- Nunca passe a mangueira de gás e o cabo elétrico próximo à saída de ar quente.
- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca abaixe a tampa de vidro logo após a utilização dos queimadores e do forno.
- Nunca deixe utensílios com os cabos para fora da mesa do fogão.
- Nunca instale o fogão sobre uma base inclinada ou irregular ou suportes com rodízios.
- Nunca deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos em contato com o fogão.
- Nunca deixe panelas com gordura dentro do forno.
- Nunca posicione o fogão sobre o fio da tomada (cabo de energia).
- Nunca movimente seu fogão apoiando-se ou puxando-o pelas partes traseiras do produto (Ex. mesa, blindagens, tubulações etc.) nem com o mesmo em funcionamento. Além do risco de danos ao produto, o contato com partes metálicas poderá causar acidentes.
- Caso seja detectado vazamento, fechar de imediato a válvula de gás e solicitar visita da assistência técnica.
- Nunca movimente seu fogão pelo puxador da porta do forno, para evitar danos e/ou acidentes.

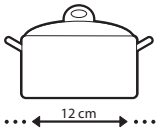
SEMPRE

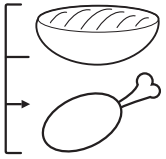
- Utilize somente as capas dos pés que acompanham o produto.
- Verifique periodicamente o estado da instalação de gás.
- Use luvas térmicas ao abrir a porta do forno e também para retirar alimentos de dentro do forno.
- Para reparos, serviços e aquisição de peças originais utilize da rede de Postos de Serviços Técnicos Autorizados.
- Mantenha as crianças longe do fogão, quando em uso ou ainda quente.
- Mantenha a cozinha bem arejada quando usar o fogão.
- Feche o registro de gás antes de dormir ou sair de casa.
- Mantenha o botijão de gás fora da cozinha, abrigado e com ventilação.
- Mantenha a porta do forno fechada e nunca coloque a mão quando estiver quente.
- Para alimentos líquidos, utilize de preferência os queimadores traseiros.
- Verifique o encaixe dos queimadores e espalhadores toda vez que forem removidos, caso contrário haverá danos ao espalhador e/ou queimador.
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira de passagem de gás instalados no seu produto. Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante. Utilize sempre componentes aprovados pelos orgãos competentes.
- Ao abrir a porta do forno durante o seu funcionamento sempre segure o puxador da porta por baixo, para evitar acidentes .
- Sempre tome os devidos cuidados com fiação elétrica. Muitos produtos instalados em um mesmo ambiente podem causar incêndio ou explosão.

Cuidados no Uso









NUNCA

- Nunca use produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para limpar seu fogão.
- Nunca use vinagre, limão ou solvente na limpeza.
- Nunca utilize folhas de alumínio sobre a mesa de inox e no chão do forno.
- Nunca deixe o fogão em frente ou ao lado do refrigerador/freezer e em locais próximos a corrente de ar, pois todos estes fatores podem provocar choques térmicos na tampa de vidro e/ou porta do forno, alem de prejudicar o desempenho do cozimento.
- Nunca use pano úmido para limpar a porta do seu forno enquanto estiver quente.
- Nunca jogue água no seu fogão.
- Nunca esfrie grades e espalhadores com água, pois o choque térmico causará danos ao esmalte de proteção do material. Aguardar esfriar naturalmente para limpeza.
- Nunca esfrie o queimador em água, pois o choque térmico pode deformar a peça.
- Nunca usar recipientes com fundos abaulados ou em forma de anel.
- Nunca coloque nada diretamente sobre o chão do forno.
- Não utilizar a porta do fogão como base de apoio para panelas ou qualquer outro utensílio.
- Não utilizar a tampa do fogão para pendurar pano de prato, pois poderá ocasionar incêndio.
- Na preparação dos alimentos, evite o derramamento de líquidos para não causar a elevação das chamas e tão pouco espirrar óleo quente contra o corpo.

SEMPRE

- Sempre utilize o seu fogão com todas as grades.
- Sempre utilize recipientes com diâmetros superiores a 12 cm.
- Sempre deixe a distância de 3 a 5cm entre recipientes e as laterais internas do forno ao utilizá- lo.
- Sempre pré-aqueça o forno por 15 minutos, em temperatura máxima, no preparo de assados.
- É recomendável colocar massas e carnes na segunda altura do forno.
- Evite abrir a porta do forno quando estiver em uso. Acompanhe o preparo do alimento pelo visor da porta, economizando tempo, gás e obtenha um assado uniforme.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento de alimentos.
- Verifique se as grades e espalhadores estão frios antes de fechar a tampa de vidro.
- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Tome cuidado ao manusear alimentos ou objetos dentro do forno quando o mesmo estiver quente.
- Sempre utilize luvas ao manusear alimentos no forno.

Problemas e Soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. Antes de chamar o Serviço Autorizado de Fábrica, faça as verificações seguindo a tabela abaixo. Se o defeito persistir, solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Problemas:	Procedimentos - Verifique se:
Queimadores da Mesa não acendem	• A mangueira de gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • O gás está no fim ou se há gás na rede. • Os queimadores/Espalhadores estão mal encaixados. • O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica. • Há faisca nos eletrodos. • O regulador de pressão do gás está aberto. • O regulador de pressão está dentro da validade. • Nos modelos dotados de Válvula de Segurança é necessário empurrar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 10 segundos após a chama acesa.
Acendimento automático não funciona	• O fogão está ligado na tomada. • Os eletrodos estão limpos. • Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados. • Os queimadores estão sujos ou molhados.
Forno não acende	• Todos os modelos são dotados de Válvula de Segurança é necessário empurrar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 10 segundos após a chama acesa para maiores informações vide (pág. 13). • A mangueira de gás está dobrada. • O gás está no fim ou se há gás na rede. • O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica. • O regulador de pressão do gás está aberto. • O regulador de pressão está dentro da validade. • A forma de acendimento está correta. • A porta do forno está fechada.
Queimador com chama amarela ou manchando panela.	• Os queimadores estão sujos ou molhados. • O gás está no fim. • Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados.
Luz do forno não acende	• O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica. • A lâmpada está queimada ou mal rosqueada. • Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.
Forno não assa	• O gás está no fim. • O regulador de pressão está dentro da validade. • A mangueira de gás está dobrada.

Especificações Técnicas

4Q - 4 queimadores
6Q - 6 queimadores

FOGÕES DE USO DOMÉSTICO Categoria II 2,3	Attuale	Perfetto		Superiore		Splendido		Dorato	
	4Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q
Dimensões do produto (mm)									
Altura	860	860	860	860	860	860	860	860	860
Largura	500	500	760	500	760	500	760	500	760
Profundidade	616	616	616	616	616	616	616	616	616
Peso Kg (±2,0%)									
Líquido	23,5	23,8	36,7	24,0	37,7	24,8	38,4	26,0	38,8
Bruto	26,5	26,8	40,4	27,0	41,4	28,2	42,0	29,0	42,5
Potência Térmica Nominal (kW)									
Queimador Pequeno	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Queimador Médio	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Queimador do Forno	2,6	2,6	3,3	2,6	3,3	2,6	3,3	2,6	3,3
Queimador do Grill	-	-	-	-	-	-	-	1,35	1,35
Potência Elétrica (kW)									
Lâmpada	-	-	-	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040
Acendimento	-	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004

Tensão: 127V e 220V BIVOLT

Natureza dos Gases	Segunda Família (Natural)	Terceira Família (GLP)
Pressão Nominal kPa	1,96	2,75

Continental

Certificado de Garantia

- A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda., nesta e na melhor forma de direito, certifica ao Consumidor estar entregando um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina.
- A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. conceder, além da garantia legal de 90 dias (noventa) dias, nos termos da Lei n° 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia será contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/Comprovante de aquisição.
- Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:
  - A Reposição de vidro, além das despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Autorizado de Fábrica;
  - O desgaste natural do uso das grades, espalhadores, queimadores, mesa inox, painel de comandos e botões.
- Resultará nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:
  - Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos e oxidantes na limpeza.
  - Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica ou em fonte de alimentação de gás impróprias, ou mesmo, em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
  - Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não tenha sido utilizado para os fins exclusivamente doméstico a que se destina.

Atenção:

- Durante o período em que lhe é garantido o direito de reclamar de qualquer defeito de fabricação (90 dias), não serão cobradas taxas de visita no atendimento domiciliar (de 2ª à 6ª).
  No prazo da garantia contratual, somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não exista Serviço Autorizado de Fábrica, ou fora do perímetro urbano.
- O serviço de transformação do tipo de gás do produto será cobrado do consumidor nos casos em que o produto já tiver sido utilizado. Portanto, orientamos sempre fazer um orçamento prévio.
- É necessário que, no local de instalação, haja um ponto de alimentação de gás e uma tomada elétrica.
- Os materiais e acessórios que não acompanham o produto, bem como despesas com mão de obra específica para adequação do local de instalação serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- O Serviço Autorizado de Fábrica poderá prestar esses serviços, mediante a aprovação de prévio orçamento por parte do consumidor.
- A etiqueta de controle do produto (colocada na parte traseira) somente poderá ser retirada pelo técnico do Serviço Autorizado de Fábrica.
- A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. reserva-se o direito de alterar o produto sem prévio aviso.

Recomendações:

- Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado de Fábrica.
- Leia sempre atentamente o Manual de Instruções antes de instalar, operar o produto e quando tiver dúvida.
- Caso o produto apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Autorizado de Fábrica ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.
- Evite que pessoas não autorizadas efetuem reparos, para não perder a garantia e para ter seu produto em perfeitas condições de uso. Tal procedimento proporcionará a você satisfação e conforto.
- Mantenha sempre junto ao Manual de instruções a Nota Fiscal / Comprovante de Aquisição do produto.

SERVIÇO AUTORIZADO DE FÁBRICA
A Continental possui uma ampla rede de Postos de Serviços Autorizados de Fábrica em todo o Brasil.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
(São Paulo e Grande São Paulo): (0xx11) 2126 1953
(Demais regiões): 0800 702 0053

www.continental.com.br

COLE AQUI A ETIQUETA INMETRO/CONPET

Continental
é de confiança